



Disfruta de estas deliciosas recetas creadas por chefs expertos que usan Yego Foods' Cheesy Rice & Vegetables (Yego Foods' Arroz con queso y verduras) como ingrediente principal en una comida. Envía tus propias ideas para recetas a recipes@yegofoods.com.

Arroz con carne a la española

Ingredientes

- 1 paquete de arroz con queso y verduras
- 1 tarro de salsa preparada (16 oz)
- 1 libra de carne molida magra
- 1 paquete de sazón para tacos (1.25 oz)
- 1/2 taza de frijoles negros en lata

Instrucciones

- Cocinar el arroz con la salsa y 4 tazas de agua
- Ponerlo a hervir y luego reducir el fuego a bajo y cocinar cubierto a fuego lento durante 20 minutos
- Cocinar la carne con el sazón para tacos y frijoles por 10 a 12 minutos o hasta que estén cocidos.
- Mezclar para combinar y disfrutar.

Arroz con queso picante

Ingredientes

- 1 paquete de Arroz con queso y verduras
- 2 latas de tomates y chiles verdes (10 oz)
- Producto de queso pasteurizado, en cubitos (12 oz)

Instrucciones

- Cocinar el arroz con queso y verduras con los tomates y chiles verdes y 4 tazas de agua.
- Ponerlo a hervir y luego reducir el fuego a bajo y cocinar cubierto a fuego lento durante 20 minutos.
- Agregar el producto de queso hasta que se derrita.

Sobras de Taco Tuesdays

Ingredientes

- 2 tazas de Arroz con carne a la española
- 8 conchas de taco crujientes
- 1 taza de queso cheddar rallado

Instrucciones

- Calentar el arroz sobrante en el microondas durante 1 1/2 minutos.
- Dividir el arroz en las cáscaras de taco y cubrir con queso.
- ¡Disfrute!

Sándwich de queso a la parrilla

Ingredientes

- 2 tazas de Arroz con queso picante
- 8 rebanadas de queso americano
- 8 rebanadas de pan, tu sabor favorito
- 1/2 taza de mantequilla sin sal

Instrucciones

- Calentar las sobras de Yego Foods Arroz con queso y verduras en el microondas durante 1 1/2 minutos.
- Dividir el arroz y el queso en medio de las 8 rebanadas de pan para hacer 4 sándwiches.
- Calentar 2 cucharadas de mantequilla en una sartén a medio fuego y tostar un sándwich a la vez durante 3 minutos a cada lado.
- Repetir con los ingredientes restantes hasta que todo se haya usado.

Arroz cremoso con carne y hongos

Ingredientes

1 paquete de Arroz con queso y verduras
2 latas (10.5 oz cada uno) de crema de hongos
1 libra de carne molida magra, cocida
2 tazas de col rizada congelada

Instrucciones

- Cocinar el arroz con queso y verduras con las latas de crema de hongos y 4 tazas de agua
- Ponerlo a hervir y luego reducir el fuego a bajo
- Cocer cubierto a fuego lento durante 20 minutos.
- Agregar la carne cocida y la col rizada.

Panecillos de Arroz cremoso con carne y hongos

Ingredientes

2 tazas de Arroz cremoso con carne y hongos
12 rebanadas de pan, tu sabor favorito

Instrucciones

- Calentar el horno a 425 ° F.
- Rociar un molde para panecillos de 12 hoyos con aceite en aerosol antiadherente.
- Llenar cada hoyo con una rebanada de pan y dividir las sobras del Arroz cremoso con carne y hongos en el centro de las copas de pan.
- Calentar en el horno durante 12-15 minutos o hasta que el pan se tuesta para formar una taza.

Brócoli con queso y arroz

Ingredientes

1 paquete Arroz con queso y verduras
2 latas de sopa de brócoli con queso (10.5 oz) 1 bolsa de brócoli congelado (14 oz)

Instrucciones

- Rociar dos platos de hornear de 9 "x 9" con aceite en aerosol antiadherente y calentar el horno a 350 ° F.
- Poner a hervir el arroz con queso y verduras con 4 tazas de agua.
- Agregar la sopa de brócoli.
- Reducir el fuego a medio, tapar y cocinar durante 15 minutos.
- Poner en los platos para hornear con el brócoli y colocar en el horno para calentar durante 15-20 minutos.

Arroz y verduras con pollo rostizado deshebrado

Ingredientes

1 paquete de Arroz con queso y verduras
1 pollo rostizado

Instrucciones

- Cocinar el paquete de Arroz con queso y verduras según las instrucciones en el paquete.
- Mientras el Arroz con queso y verduras se esté cocinando, deshebrar la pechuga de pollo.
- Después de que el Arroz con queso y verduras termine de cocinarse, agregar el pollo y dejarlo reposar con el calor apagado durante 5 a 8 minutos.

Pilaf de arroz

Ingredientes

1 paquete de Arroz con queso y verduras
6 onzas de verduras mixtas congeladas
1/3 taza de almendras en rebanadas

Instrucciones

- Hervir 6 tazas de agua y agregar el arroz con queso y verduras.
- Reducir el fuego a medio, cubrir y cocinar durante 20 minutos.
- Agregar las almendras y verduras mixtas congeladas.
- Mantener tapado sobre la estufa con el calor apagado durante 5 minutos.

Rollo de arroz con queso y verduras

Ingredientes

1 taza de sobras de Arroz con queso y verduras
1 tortilla de harina
1/3 taza de queso rallado de tu sabor favorito

Instrucciones

- Calentar las sobras de arroz con queso y verduras
- Calentar una sartén seca sobre fuego medio y tostar la tortilla por 30 segundos en cada lado
- Colocar el arroz en el centro de la tortilla y poner el queso encima del arroz.
- Doblar la parte inferior de la tortilla sobre el relleno y tirar hacia el pliegue.
- Doblar los lados y ruede apretadamente.

Cazuela de ejotes, arroz y zanahoria

Ingredientes

1 paquete de Yego Foods Arroz con queso y verduras
2 (10.5 onzas) latas de sopa cremosa de pollo
1 bolsa de ejotes con zanahorias congelados

Instrucciones

- Rociar dos platos de hornear de 9" x 9" con aceite en aerosol antiadherente y calentar el horno a 350 ° F.
- Poner a hervir el arroz con queso y verduras con 4 tazas de agua.
- Agregar la sopa de pollo.
- Reducir el fuego a medio, tapar y cocinar durante 15 minutos.
- Poner en los platos para hornear con las verduras y colocar en el horno y calentar durante 15-20 minutos.